



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NENELİ ORUK (HATAY)

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı ince köftelik bulgur ya da düğürcük
- 1 kg dana köftelik kıyma
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 2 çay kaşığı tuz ve kimyon
- 2 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karbonat
- Üzeri için:
 - 1 yemek kaşığı domates ya da biber salçası
 - 1 kahve fincanı sıvıyağ

Bulguru yada düğürcüğü bol suyla yıkayıp süzün ve süzgeçte 10 dakika kadar bekletin. Diğer taraftan soğanı rendeleyin. Islanmış bulguru, kıymayı rendelenmiş soğanı et çekme makinesine yada mutfak robotuna koyun. Tuz kimyon nane ve karbonatı ekleyip çekerek karıştırın. Derin bir kaba aktarıp iyice yoğurun. 25-30 cm çapındaki yuvarlak borcamı ya da aynı büyüklükte kare veya dikdörtgen fırın tepsisini 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ ile yağlayın. Bulgurlu köfte harcından parça parça alıp bastırarak yağlı tepsiye yerleştirin. Üzeri için sıvıyağ ve salçayı bir kasede çatalla ezerek çirpin. Karışımı tepsideki köftenin üzerine kaşıkla sürün. Önceden ısıtıp 170 dereceye ve alt üst konumuna ayarladığınız fırında en az 35-40 dakika pişirin. Çıkarıp dilimleyin ve servis yapın.

